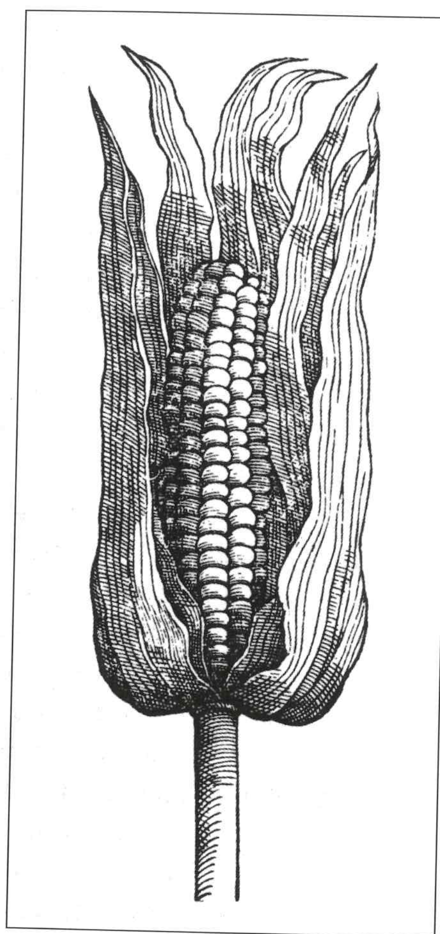
Ciò era vero, dato che esso liberò gran parte della popolazione dalla schiavitù creata dai soliti cereali, sempre rari, fornendo una nuova possibilità di alimentazione in attesa del boom della patata, che arrivò purtroppo dalle nostre parti assai tardi, a Ottocento avanzato, e molto lentamente. Ma, come ogni medaglia, il mais aveva anche un rovescio sgradevole, imprevisto: causava la pellagra, detta inizialmente anche *mal della rosa* o *scorbuto alpino*.

Era questa una malattia, sconosciuta fino al Settecento, che era dovuta alla mancanza o alla grave carenza di una determinata vitamina del gruppo B, la niacina o vitamina PP (*pellagro-preventiva*, appunto). Tale vitamina, che ricopre un ruolo fondamentale nel metabolismo umano, si trova solo in modesta quantità nella farina di mais; e quella modesta quantità sparisce del tutto quando essa viene bollita per essere trasformata in polenta, sicché quest'ultima ne è totalmente priva. Ma nel Settecento e nel secolo seguente questo non si sapeva: la vitamina PP e le sue proprietà vennero scoperte solo nel Novecento, e più precisamente nel 1938. Nonostante che già nel 1730 il medico spagnolo Casal, agli esordi nel suo paese della malattia, avesse ipotizzato che fosse originata da uno squilibrio dietetico, per lungo tempo si pensò (o si volle pensare!) che le cause della pellagra fossero altre, alcune anche fantasiose e, viste col senno di poi, assolutamente ridicole. Chi si avvicinò di più al cuore del problema capì che c'entrava il mais, ma ritenne che la ragione della malattia fosse da ricercarsi non tanto in una caratteristica propria della pianta, ma piuttosto nel modo di conservarne o di cuocerne la farina: colpa della farina inacidita, ammuffita, avvelenata o avariata, si sosteneva. Ma anche quando fu chiaro che alla base della malattia v'era una scarsa e squilibrata alimentazione, non vi furono subito seri e decisivi interventi per risolvere il problema, dato che sarebbe stato necessario limitare la coltivazione e il consumo di mais e sostituirli con altro, quindi rivedere radicalmente i rapporti economici e sociali nelle campagne e mutarli a favore dei



Pannocchia di mais
(incisione del XVI secolo).

contadini, cosa questa che alle classi dominanti ovviamente non andava proprio giù. I contadini infatti erano praticamente costretti a seminare soprattutto frumento e granoturco: col primo pagavano ai padroni gli affitti e i debiti arretrati (il pane bianco era quasi sempre un miraggio sulle mense contadine), col secondo invece si sfamavano. Come è stato giustamente scritto, *l'endemia pellagrosa è il costo umano, di classe, pagato dai contadini poveri per la ricchezza dell'economia* (G. Cosmacini).

Il primo italiano a riconoscere e a studiare la nuova malattia fu un medico che lavorò per circa sei anni, tra il 1729 e il 1735, proprio a Polcenigo (guarda un po' le coincidenze!): era il sacilese Giuseppe Antonio Pujati o Puiatti (1701-1760), poi divenuto famoso insegnante all'Università di Padova. Il Pujati notò a quanto pare la malattia durante la sua successiva permanenza a Feltre tra il 1742 e il 1754, e la ribattezzò *scorbuto alpino* per via di alcune sue somiglianze con lo scorbuto che colpiva soprattutto i marinai e i carcerati (in realtà si trattava di un'altra forma di mancanza di vitamine, in questo caso la C); e vi aggiunse "alpino" perché s'era accorto che era maggiormente diffuso proprio tra le popolazioni alpine (ma non è escluso che avesse cominciato a vedere i primi segni della pellagra già durante la condotta medica esercitata a Polcenigo). Il Pujati non ebbe tempo o voglia di approfondire ulteriormente l'argomento e di scriverci su qualcosa, come invece fece per altre patologie, ma fu proprio un suo allievo, tal Jacopo Odoardi di Feltre, a compiere le prime annotazioni scritte in Italia sul nuovo morbo.

Anche i Polcenighesi nel corso del Settecento e per buona parte l'Ottocento, come vedremo, ebbero a soffrire largamente di pellagra, avendo un'alimentazione monotonamente incentrata sulla polenta, anche loro quasi tutti obbligati a dare ai padroni il frumento e a cibarsi del mais. Non erano i soli: in pratica tutta l'Italia settentrionale, e quella orientale più di quella occidentale, era caratterizzata dal "monofagismo maidico", un altisonante termine tecnico per dire che si mangiava soprattutto, quasi soltanto, polenta di granoturco, e per di più senza sale, che costava molto ed era fortemente tassato: parlando nel 1868 del distretto di Sacile, del quale Polcenigo faceva parte, si affermava infatti che *il nutrimento principale della popolazione è senza dubbio la polenta di farina di Zea mais, e nella parte alpestre specialmente, anche senza sale*. Sarebbe bastato integrare la dieta a base di polenta con quantità anche modeste di carne, fegato, pesce e latticini (ma anche legumi e alcuni tipi di verdura fresca), che avrebbero fornito una dose di vitamina PP sufficiente a scongiurare il rischio pellagra: ma per molti questi erano prodotti difficili o addirittura impossibili da procurarsi con continuità. Se c'erano – e spesso non c'erano nelle case più povere – venivano infatti venduti per procurarsi la farina di mais o per contribuire a pagare i debiti accumulati anno dopo anno con i padroni che affittavano ai contadini più miserabili la terra.